

## Pizza Teig

|           |                             |        |
|-----------|-----------------------------|--------|
| 300 Gramm | Weizenmehl                  | 700    |
| 70 Gramm  | Hartweizengrieß             |        |
| 10 Gramm  | Salz                        |        |
| 3 Teel.   | Sonnenblumen od. Maiskeimöl |        |
| 200 Gramm | Wasser                      | kalt   |
| 15 Gramm  | Hefe                        | Frisch |

Die Zutaten sehr gut zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und anschließend für ca. 12 Stunden zum Reifen in den Kühlschrank stellen.

Zum weiterverarbeiten 180g schwere Stücke herauswiegen und runde Teiglinge formen.

Ca. 1-2 Std. rasten lassen.

Danach werden die Teiglinge in Mehl getaucht und mit der Hand zu einem runden Pizzaboden geformt.

Den Pizzaboden belegen, zum Schluss noch den Käse darüber streuen und den Rand mit Olivenöl bepinseln.

Die Pizza bei 250 Grad Ober- und Unterhitze backen.



Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch